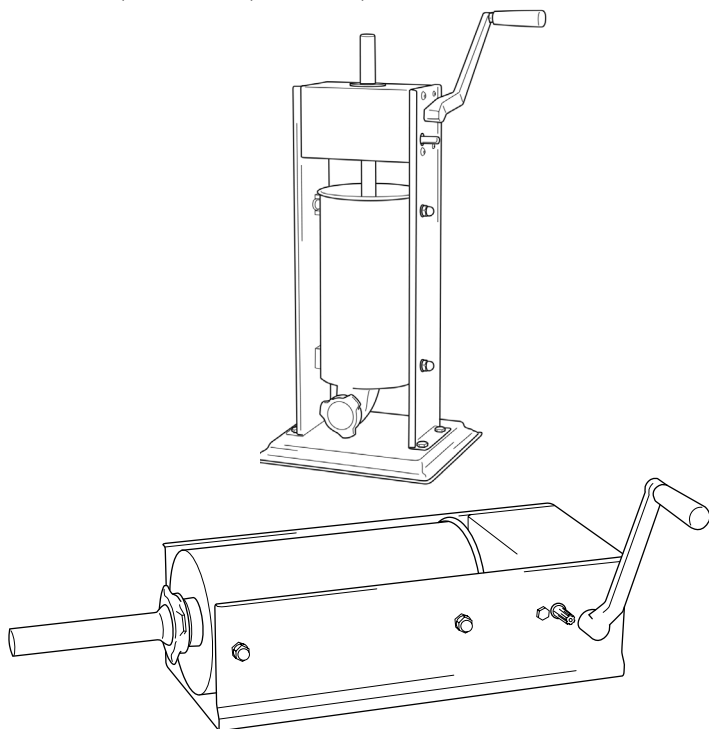


ELMA®

Embutidora manual inox
Manual stainless steel sausage filler
Embosseuse manuelle inox
Máquina de enchidos manual em inox
serie/series/série/série 46 RED



02...

ESPAÑOL

09...

ENGLISH

16...

FRANÇAISE

23...

PORTUGUÊS

01. DESCRIPCIÓN

Las embutidoras manuales de acero inox de la Serie 46 RED son un aparatos diseñados para labores de embutición, especialmente indicadas para la elaboración tradicional de embutidos. Tales como chorizos, salchichas, salchichón, etc.

1.1. Características técnicas

	46.06.0	46.08.0	46.08.1
Material cilindro	Acero inox.	Acero inox.	Acero inox.
Capacidad cilindro	6 Kg	8 Kg	8 Kg
Válvula de aire	Si	Si	Si
Accesorios	Set de embudos de plástico: - Ø10mm - Ø20 mm - Ø30 mm - Ø35 mm	Set de embudos de plástico: - Ø10mm - Ø20 mm - Ø30 mm - Ø35 mm	Set de embudos de plástico: - Ø10mm - Ø20 mm - Ø30 mm - Ø35 mm
Dimensiones	534x188x155 mm	534x220x155 mm	638x330x288 mm
Posición	Horizontal	Horizontal	Vertical

02. ANTES DE PONER EN MARCHA

- Lee atentamente esta hoja de instrucciones cada vez que vayas a usar la máquina.
- Conserva esta hoja de instrucciones para un futuro.
- Comprueba que la máquina se encuentra en buenas condiciones, prestando especial atención a las partes móviles. En caso de detectar alguna anomalía, ponte en contacto con el distribuidor donde adquiriste el producto.
- Mantén el aparato fuera del alcance de los niños.
- Limpia el aparato, prestando especial atención a aquellas piezas que vayan a estar en contacto con los alimentos.

FUNCIÓN DE LA EMBUTIDORA

Estos aparatos pueden usarse sólo para embutir alimentos. No está autorizado el uso de la máquina para procesos diferentes a los indicados por UDOM S.A.

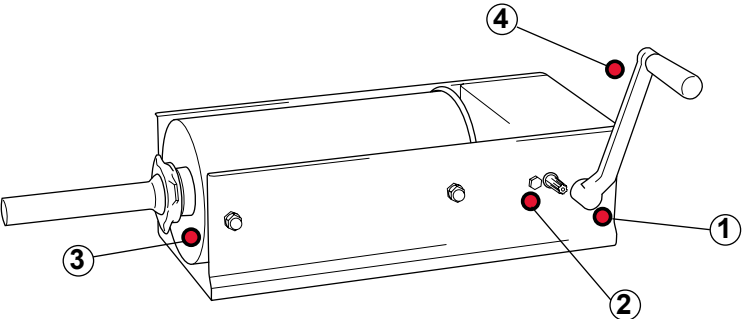
CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN

Se recomienda colocar la embutidora en una superficie rígida y horizontal, para evitar oscilaciones y vibraciones durante su funcionamiento. La embutidora debe instalarse en zonas lejanas a humedades y fuentes de calor.

03. INSTRUCCIONES DE USO

- 1.Fija la manivela (4) en una de las dos posiciones que ofrece la embutidora en función de la operación que desees realizar:
 - a. **Posición 1:** indicada para la labor de extracción del plato empujador. Permite realizar un avance rápido, pero no está indicado para embutir, ya que el avance ofrecería mayor resistencia.
 - b. **Posición 2:** indicada para la labor de embutición. Permite realizar un avance preciso y suave hacia delante.
2. Acciona la manivela de manera que el plato empujador retroceda hasta salir de dentro del depósito.
3. Unta con aceite de uso alimentario la junta de goma del plato empujador. Si se usa en seco a goma podría deteriorarse o causar una excesiva fricción en la superficie interior del depósito.
4. Pon el depósito en sentido vertical y procede a llenarlo del alimento que de-sees. Se recomienda que el alimento que desees embutir esté correctamente amasado, de una manera homogénea y limpia para poder ser embutido con mayor facilidad.
5. Pon el depósito en posición horizontal y áncalo en la carcasa, haciendo coincidir las sujeciones del depósito con los huecos de la carcasa.
6. Una vez se haya anclado el depósito en la carcasa, procede a fijar el embudo que desees utilizar a la salida del depósito (3). Fija el embudo a la salida del depósito por medio de la tuerca de sujeción de embudos.

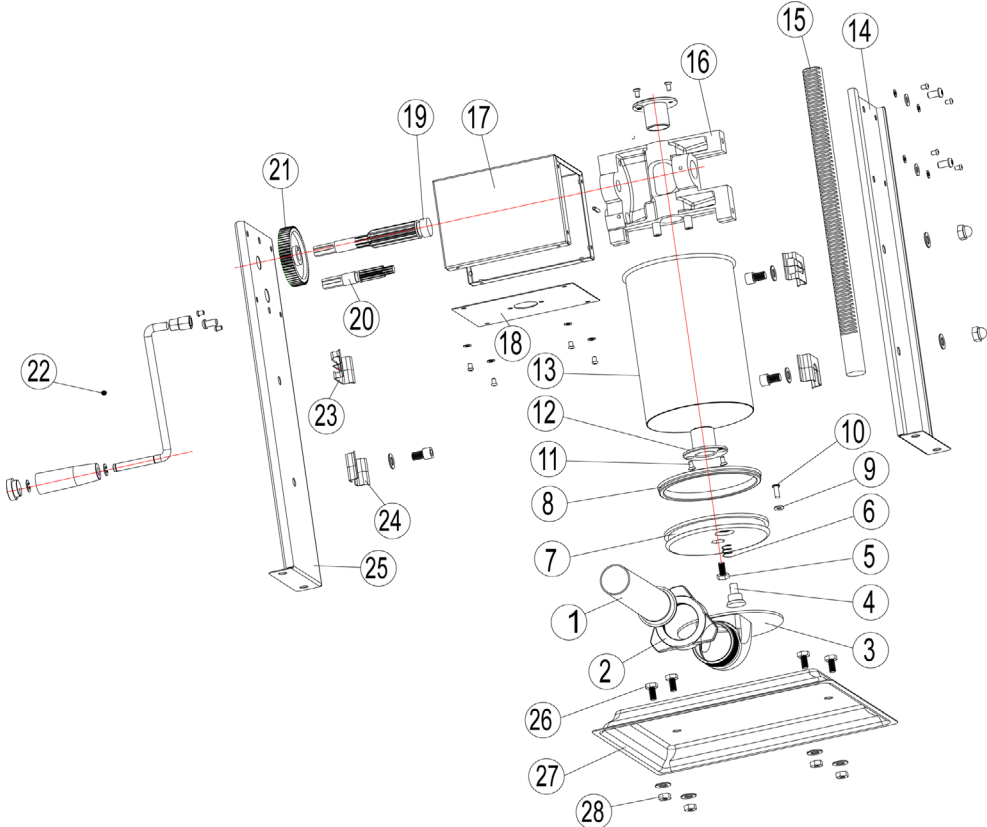
7. Fija la manivela en la posición 2 y procede a la embutición.
8. Una vez hayas terminado de embutir, extrae el plato empujador del depósito y desenchaja el depósito de la carcasa para poder proceder a su limpieza.



3.1. Despiece serie 46 Vertical

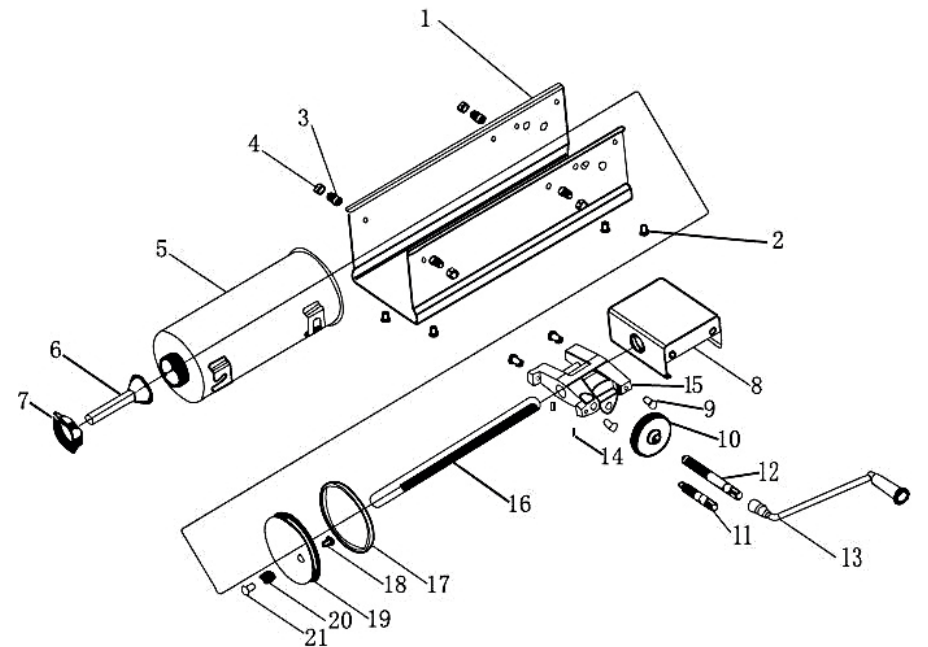
Referencia 46.08.1

Nº	DESCRIPCIÓN	Nº	DESCRIPCIÓN
1	Embudo	15	Cremallera
2	Tuerca sujeción embudo	16	Conjunto engranes
3	Codo 90°	17	Caja engranes
4	Válvula salida libre	18	Tapa caja engranes
5	Tornillo válvula	19	Eje engrane grande
6	Muelle válvula	20	Eje engrane pequeño
7	Plato empujador	21	Rueda engrane
8	Junta de goma	22	Manivela
9	Arandela	23	Soporte horizontal cilindro
10	Pasador	24	Soporte vertical cilindro
11	Tornillo	25	Soporte izquierdo
12	Casquillo plato empujador	26	Tornillos exagonales
13	Cilindro	27	Base
14	Soporte derecho	28	Tuercas y arandelas



3.2. Despiece serie 46 Horizontal

Referencia 46.06.0 / 46.08.0



Nº	DESCRIPCIÓN	Nº	DESCRIPCIÓN
1	Soporte inox	12	Eje engrane grande (marcha retroceso rápido)
2	Pata de Goma	13	Manivela
3	Tornillo Allen	14	Pasador elástico
4	Tuerca tornillo Allen	15	Soporte engranes
5	Depósito inox	16	Cremallera
6	Embudo llenador	17	Junta de goma
7	Tuerca sujeción embudos	18	Tornillo de válvula
8	Cubre engranes Inox	19	Conjunto plato empujador
9	Tomillo hexagonal	20	Muelle válvula
10	Engrane grande	21	Válvula salida libre
11	Engrane pequeño (marcha lenta)		

04. LIMPIEZA

Limpia la embutidora después de cada uso, prestando especial atención a aquellas piezas y componentes en contacto directo con los alimentos. Para ello se recomienda utilizar un estropajo suave húmedo y jabón neutro. Seca correctamente todas las piezas y componentes una vez hayas terminado de limpiar. Limpia regularmente la junta de goma y el plato empujador para una mayor higiene y mejor rendimiento de la embutidora a la hora de su utilización.

05. MANTENIMIENTO Y ADVERTENCIAS

LUBRICACIÓN

Lubrica con aceite de uso alimentario la goma del plato empujador antes de cada uso de la embutidora.
Lubrica regularmente con grasa mineral los engranes de la embutidora, evitando así su oxidación y asegurando un accionamiento suave.

ALINEACIÓN

Si la embutidora sufre golpes, revisar la alineación del depósito con la cremallera. Un esfuerzo excesivo de la manivela o un movimiento irregular del depósito en su uso, significaría que el depósito no está alineado y podría ser causa de una avería mayor. En este caso ponte en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de inmediato.

INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de mantenimiento, revisión o reparación contactar directamente con Udom S.A. o con el distribuidor donde se adquirió el producto.

REPUESTOS Y RECAMBIOS

Sólo pueden usarse REPUESTOS ORIGINALES que sean autorizados y aprobados por Udom S.A.. Se recomienda que los componentes o piezas deteriorados se reemplacen de inmediato para garantizar un mejor funcionamiento, ahorro de energía, e incluso la prevención de averías mayores.

ALMACENAMIENTO

Es importante que el aparato se almacene en un lugar seco y fresco, alejado de productos químicos agresivos o fuentes de calor.

PETICIÓN DE ASISTENCIA

Las peticiones de asistencia técnica deben de hacerse después de un cuidadoso análisis (detección de averías y posibles causas). En el caso de una petición por escrito, aconsejamos que se especifique los siguientes términos: tipo de máquina, número de referencia, descripción detallada de la avería, tipo de pruebas que se ha realizado y ajustes realizados y sus efectos.

01. DESCRIPTION

Stainless steel sausage fillers of series 46 RED are appliances designed for sausage-filling. They are especially suitable for making traditional products such as chorizo, sausages or salami.

1.1. Technical specifications

	46.06.0	46.08.0	46.08.1
Cylinder material	Stainless Steel	Stainless Steel	Stainless Steel
Cylinder capacity	6 Kg	8 Kg	8 Kg
Air valve	Yes	Yes	Yes
Accessories	Set of plastic funnels: - Ø10mm - Ø20 mm - Ø30 mm - Ø35 mm	Set of plastic funnels: - Ø10mm - Ø20 mm - Ø30 mm - Ø35 mm	Set of plastic funnels: - Ø10mm - Ø20 mm - Ø30 mm - Ø35 mm
Dimensions	534x188x155 mm	534x220x155 mm	638x330x288 mm
Position	Horizontal	Horizontal	Vertical

02. BEFORE USE

- Read this instruction sheet carefully whenever you are going to use the machine.
- Keep this instruction sheet in a safe place for future reference.
- Check the machine is in good condition, paying special attention to the mobile parts. Should any anomaly be detected, contact the distributor from whom you purchased the product.
- Keep the appliance out of reach of children.
- Clean the appliance paying special attention to those parts which will come into contact with food.

SAUSAGE FILLING MACHINE FUNCTION

These appliances may only be used for sausage-filling.
The user is not authorized to use the machine for processes other than those indicated by UDOM S.A.

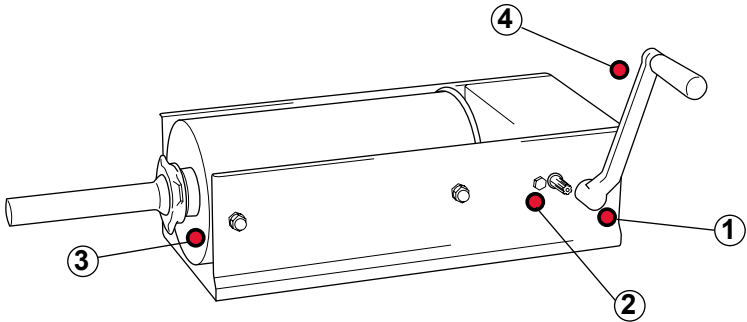
INSTALLATION CONDITIONS

We recommend placing the sausage filling machine on a horizontal rigid surface to prevent oscillations and vibrations during operation. The sausage filling machine should be installed in places away from damp and heat sources.

03. INSTRUCTIONS FOR USE

1. Set the lever (4) to one of the two positions depending on the operation to be carried out:
 - a. Position 1: indicated for removing the pushing plate. This allows a rapid advance; however, it is not indicated for sausage making, since the advance would offer greater resistance.
 - b. Position 2: indicated for sausage filling. It enables precise gentle advance forwards.
2. Activate the lever so the pushing plate moves backwards until it exits the deposit.
3. Grease the pushing plate rubber seal with cooking oil. If used dry the rubber could deteriorate or cause excessive friction on the inner surface of the deposit.
4. Stand the deposit upright and start filling with the desired food. We recommend that the mix to be used is cleanly and evenly kneaded for better results.
5. Place the deposit in horizontal position and anchor to the frame, so the depositsecuring coincide with the frame holes.
6. Once the deposit has been anchored to the frame, attach the funnel you wish to use on the deposit exit (3). Attach the funnel to the deposit exit using the funnel securing nut.

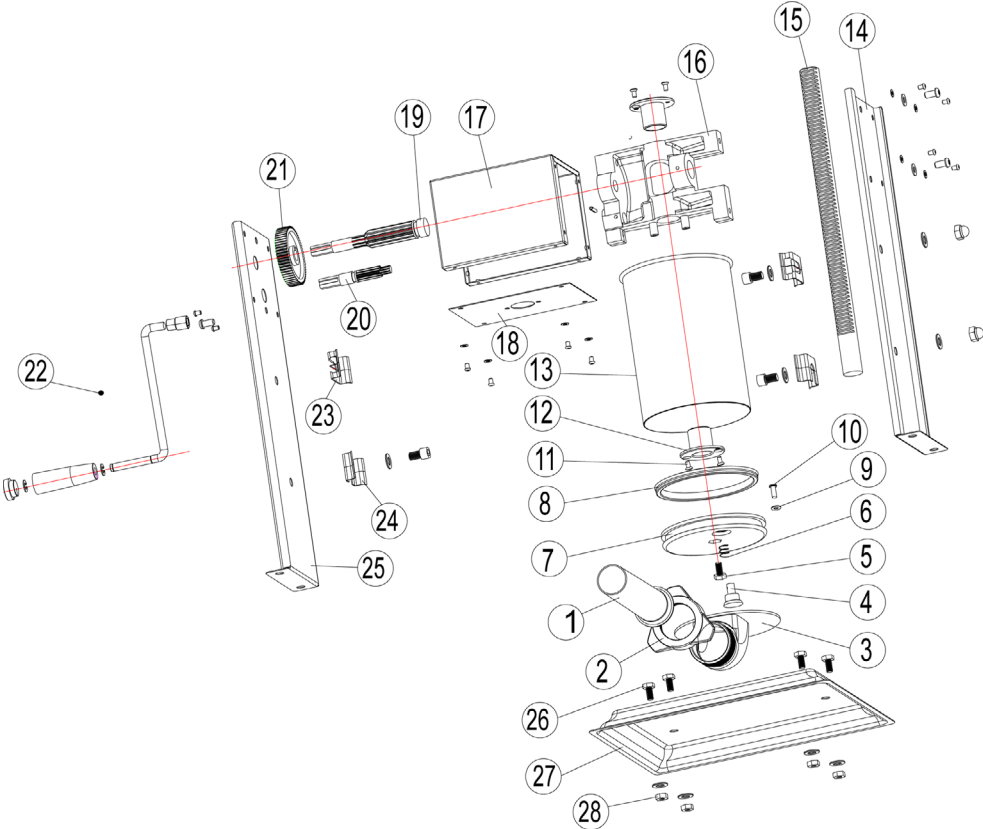
7. Set the lever in position 2 and start the sausage filling.
8. Once you have completed the sausage filling, extract the pushing plate from the deposit, and remove the deposit from the frame to clean it.



3.1. Exploded Diagram Series 46 Vertical

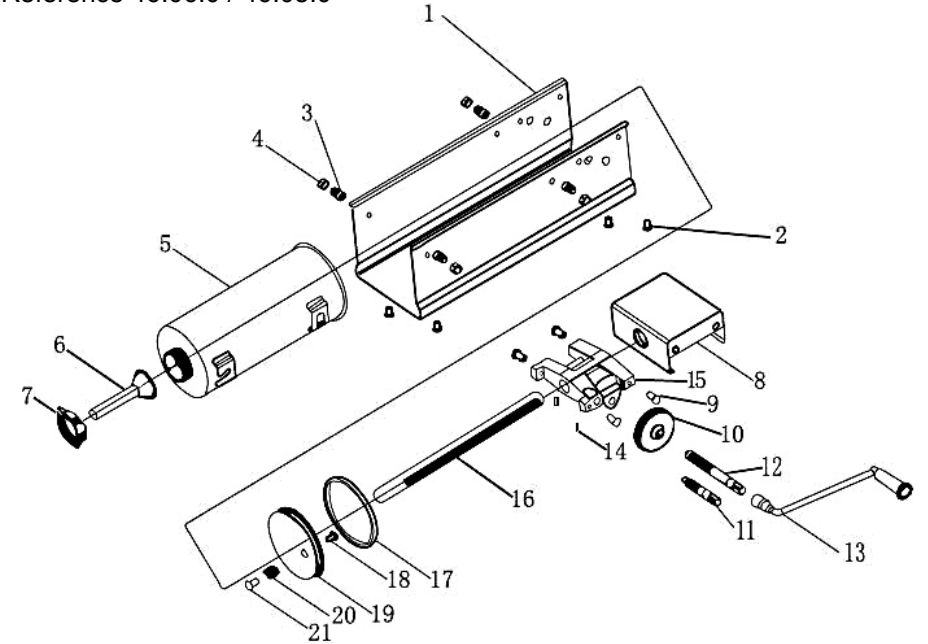
Reference 46.08.1

Nº	DESCRIPCIÓN	Nº	DESCRIPCIÓN
1	Funnel	15	Zipper
2	Funnel clamping nut	16	Gear set
3	Elbow 90°	17	Gear box
4	Free outlet valve	18	Gear box cover
5	Screw valve	19	Large gear shaft
6	Valve spring	20	Small gear shaft
7	Pusher plate	21	Gear wheel
8	Rubber gasket	22	Crank
9	Washer	23	Horizontal support cylinder
10	Barrette	24	Vertical support cylinder
11	Screw	25	Left bracket
12	Cap pusher plate	26	Hexagonal screws
13	Cylinder	27	Base
14	Right bracket	28	Nuts and washers



3.2. Exploded Diagram Series 46 Horizontal

Reference 46.06.0 / 46.08.0



N°	DESCRIPCIÓN	N°	DESCRIPCIÓN
1	Stainless steel support	12	Large gear axle (fast reverse)
2	Rubber foot	13	Handle
3	Allen Screw	14	Elastic pin
4	Allen Screw Nut	15	Gear support
5	Stainless Steel Deposit	16	Rack
6	Filling funnel	17	Rubber seal
7	Funnel anchoring nut	18	Valve screw
8	Stainless Steel Gear cover	19	Plate pusher set
9	Hexagonal Screw	20	Valve spring
10	Large gear	21	Free exit valve
11	Small gear (slow speed)		

04. CLEANING

Clean the sausage filling machine after each use, paying special attention to parts and components in direct contact with the food. We recommend using a soft damp scouring pad and neutral soap. Dry all the parts and components correctly once they have been cleaned.

Clean the rubber seal and pushing plate regularly for greater hygiene and better performance of the sausage making machine when being used.

05. MAINTENANCE AND WARNINGS

LUBRICATION

Lubricate the pushing plate rubber with cooking oil prior to each use of the sausage filling machine.

Regularly lubricate the sausage filling machine gears with mineral grease to prevent their oxidation in addition to ensuring smooth action.

ALIGNMENT

Should the sausage filling machine receive any impacts, check deposit alignment with the rack. Effort being required to move the lever or irregular deposit movement during use would indicate the deposit is not aligned, which could be the reason for more serious damage. In this case, contact the Technical Assistance Service immediately.

INFORMATION

For any type of maintenance, revision or repair contact Udom S.A. directly.

SPARE PARTS

Only ORIGINAL Udom S.A. approved and authorized SPARE PARTS may be used. Deteriorated components or parts should be replaced immediately to ensure better functioning, energy saving and to prevent greater damage.

STORAGE

It is important the appliance be stored in a cool dry place away from aggressive chemical products or sources of heat.

REQUEST FOR ASSISTANCE

Requests for technical assistance should be made after careful analysis (detection of damage and possible causes). In case of a written request, we recommend specification of the following terms: type of machine, reference number, detailed description of the damage, testing done, calibrations made and their effects.

01. DESCRIPTION

Les embosseuses manuelles en acier inoxydable de la série 46 RED sont des appareils conçus pour farcir, en particulier dans le cadre de l'élaboration traditionnelle de charcuteries de type saucisses, saucissons, chorizos, etc.

1.1. Caractéristiques techniques

	46.06.0	46.08.0	46.08.1
Matériau cylindre	Acier inox	Acier inox	Acier inox
Capacité cylindre	6 Kg	8 Kg	8 Kg
Soupape	Oui	Oui	Oui
Accessoires	Jeu d'entonnoirs en plastique: - Ø10mm - Ø20 mm - Ø30 mm - Ø35 mm	Jeu d'entonnoirs en plastique: - Ø10mm - Ø20 mm - Ø30 mm - Ø35 mm	Jeu d'entonnoirs en plastique: - Ø10mm - Ø20 mm - Ø30 mm - Ø35 mm
Dimensions	534x188x155 mm	534x220x155 mm	638x330x288 mm
Position	Horizontal	Horizontal	Vertical

02. AVANT L'INSTALLATION

- Lire attentivement cette notice avant chaque utilisation de la machine.
- Conserver cette notice en prévision d'usages futurs.
- Vérifier que la machine se trouve en bon état, notamment au niveau de ses éléments mobiles. Si vous détectez une anomalie quelconque, contactez le distributeur du produit.
- Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
- Nettoyer l'appareil en faisant particulièrement attention aux pièces qui vont être en contact avec les aliments.

FONCTION DES EMBOSSEUSES

Ces appareils ne peuvent être utilisés que pour farcir des aliments. Toute utilisation de la machine pour des opérations autres que celles indiquées par UDOM S.A est à proscrire.

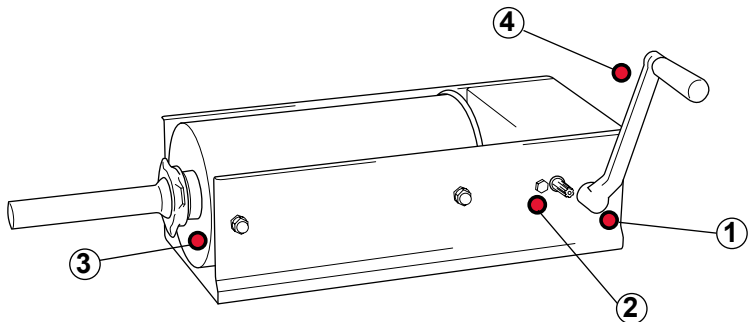
CONDITIONS D'INSTALLATION

Placer l'emboseuse sur une surface rigide et horizontale pour éviter oscillations et vibrations pendant son fonctionnement. Installer l'emboseuse à l'écart de zones humides et de sources de chaleur.

03. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Fixer la manivelle (4) dans l'une des deux positions qu'offre l'emboseuse en fonction de l'opération à réaliser :
 - Position 1 : pour l'opération d'extraction du disque pousseur. Elle permet une avance rapide, mais ne convient pas pour embosser car l'avance offrira plus de résistance.
 - Position 2 : pour l'embossage. Elle permet d'effectuer une avance précise et en douceur vers l'avant.
- Utiliser la manivelle de façon à ce que le disque pousseur recule jusqu'à ressortir du réservoir.
- Huiler avec une huile alimentaire le joint caoutchouc du disque pousseur. S'il est utilisé à sec, il risque de se détériorer ou de provoquer une friction excessive sur la surface intérieure du réservoir.
- Placer le réservoir à la verticale et le remplir de farce. Il convient que la farce soit bien malaxée, homogène et propre pour pouvoir être embossée plus facilement.
- Ramener le réservoir à l'horizontale et l'ancrer sur le capot en faisant coïncider les attaches du réservoir avec les encoches du capot.
- Une fois que le réservoir est ancré sur le capot, installer l'entonnoir à utiliser à la sortie du réservoir (3). Fixer l'entonnoir à la sortie du réservoir avec l'écrou de fixation des entonnoirs.

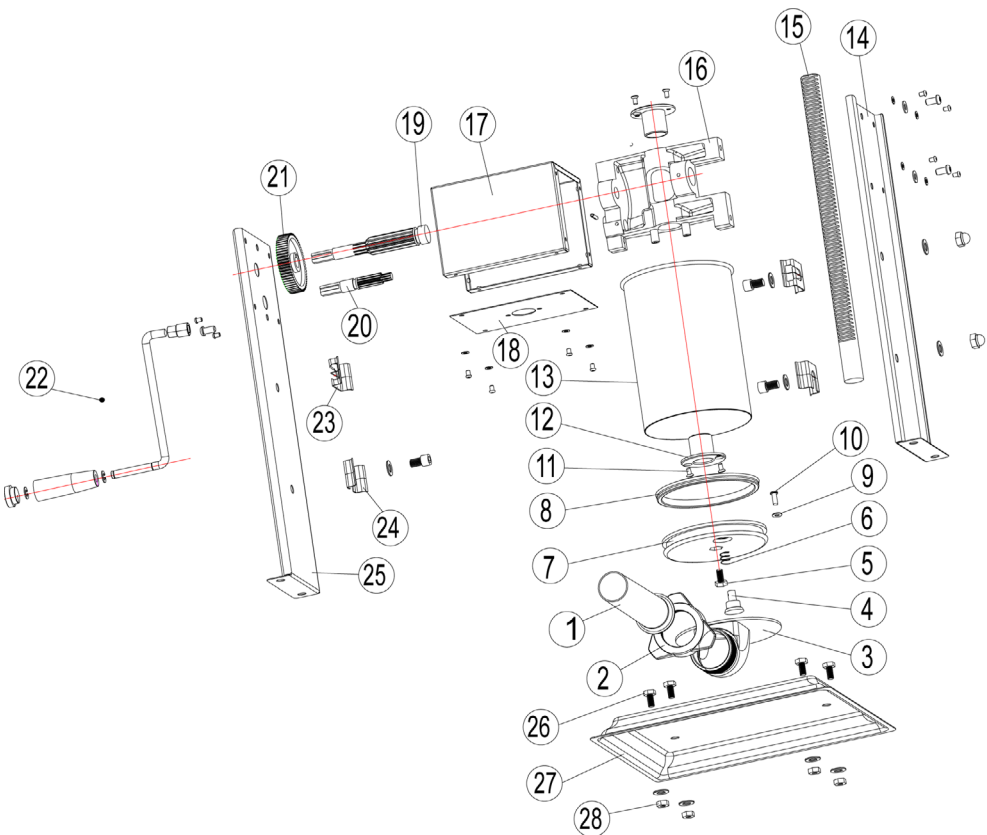
7. Placer la manivelle en position 2 et commencer l'embossage.
8. Une fois que l'embossage est terminé, extraire le disque pousseur du réservoir et déboîter le réservoir du capot pour les nettoyer.



3.1. Exploded Diagram Series 46 Vertical

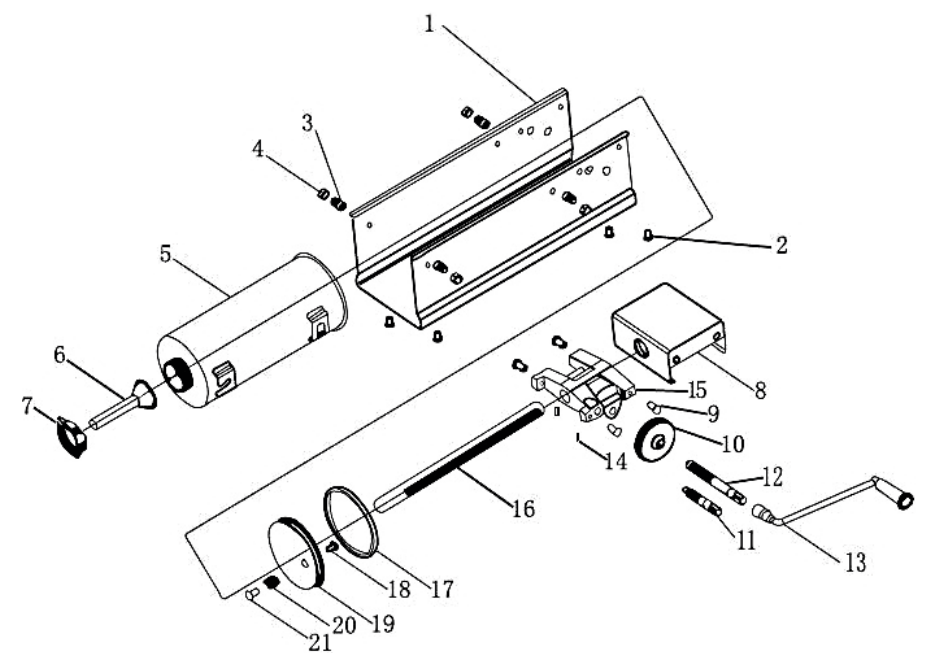
Référence 46.08.1

N°	DESCRIPCIÓN	N°	DESCRIPCIÓN
1	Entonnoir	15	Fermeture éclair
2	Entonnoir écrou de serrage	16	Train d'engrenages
3	Coude 90°	17	Boîte de vitesses
4	Soupape de sortie gratuit	18	Couvercle de la boîte de vitesse
5	Soupape vis	19	Grand arbre de transmission
6	Ressort de soupape	20	Petit arbre de transmission
7	Plaque de poussée	21	Roue dentée
8	Joint en caoutchouc	22	Manivelle
9	Rondelle	23	Cylindre de support horizontal
10	Barrette	24	Cylindre de support vertical
11	Vis	25	Crochet gauche
12	Cap plaque de poussée	26	Vis hexagonales
13	Cylindre	27	Base
14	Parenthèse droite	28	Écrous et rondelles



3.2. Exploded Diagram Series 46 Horizontal

Référence 46.06.0 / 46.08.0



N°	DESCRIPCIÓN	N°	DESCRIPCIÓN
1	Support inox	12	Axe grand engrenage (marche-recul rapide)
2	Pied caoutchouc	13	Manivelle
3	Vis Allen	14	Goujon élastique
4	Écrou vis Allen	15	Support engrenages
5	Réservoir inox	16	Crémaillère
6	Entonnoir de remplissage	17	Joints caoutchouc
7	Écrou fixation entonnoir	18	Vis soupape
8	Couvre- engrenages inox	19	Ensemble disque pousseur
9	Vis à six pans	20	Ressort soupape
10	Grand engrenage	21	Soupape sortie libre
11	Petit engrenage (marche lente)		

04. NETTOYAGE

Nettoyer l’embosseuse après chaque usage en veillant particulièrement à bien nettoyer les pièces et les composants en contact direct avec les aliments. Utiliser pour cela une éponge douce humide et un détergent neutre. Bien sécher toutes les pièces et les composants une fois qu’ils ont été nettoyés.

Nettoyer régulièrement le joint caoutchouc et le disque pousseur pour une bonne hygiène et un meilleur rendement de l’embosseuse au moment de l’utiliser.

05. MAINTENANCE ET AVERTISSEMENTS

LUBRIFICATION

Utiliser de l’huile alimentaire pour lubrifier le joint caoutchouc du disque pousseur avant chaque emploi de l’embosseuse.
Lubrifier régulièrement avec de la graisse minérale les engrenages de l’appareil afin d’éviter leur oxydation et ainsi garantir un fonctionnement en douceur.

ALIGNEMENT

Si l’embosseuse souffre un choc, réviser l’alignement du réservoir sur la crémaillère. Un effort excessif de la manivelle ou un mouvement irrégulier du réservoir pendant l’utilisation peut signifier que le réservoir n’est pas aligné, ce qui peut donner lieu à une avarie plus importante. Dans ce cas, contactez immédiatement le Service Technique.

INFORMATION

Pour tout type de maintenance, révision ou réparation, veuillez contacter directement Udom S.A.

PIÈCES DE RECHANGE

Utiliser exclusivement des PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES, homologuées et approuvées par Udom S.A.. Il est conseillé de remplacer immédiatement les composants ou pièces détériorés afin de garantir un meilleur fonctionnement, économiser de l'énergie et éviter des dommages plus importants.

RANGEMENT

Il est important de ranger l'appareil dans un endroit frais et sec, loin de produits chimiques agressifs et de sources de chaleur.

DEMANDE D'ASSISTANCE

Les demandes d'assistance technique doivent être réalisées après avoir soigneusement examiné la machine pour détecter les problèmes et leurs possibles causes).

Dans le cas d'une demande réalisée par écrit, veuillez indiquer les informations suivantes: type de machine, numéro de référence, description détaillée de la défaillance, type d'essais réalisés et réglages effectués avec leurs effets.

01. DESCRIÇÃO

As máquinas de enchidos manuais em aço inox da Série 46 RED são aparelhos concebidos para trabalhos de enchimento, especialmente indicadas para a elaboração tradicional de enchidos, tais como chouriços, salsichas, salsichão, etc.

1.1. Características técnicas

	46.06.0	46.08.0	46.08.1
Material cilindro	Aço inox	Aço inox	Aço inox
Capacidade cilindro	6 Kg	8 Kg	8 Kg
Válvula de ar	Sim	Sim	Sim
Acessórios	Jogo funis plástico: - Ø10mm - Ø20 mm - Ø30 mm - Ø35 mm	Jogo funis plástico: - Ø10mm - Ø20 mm - Ø30 mm - Ø35 mm	Jogo funis plástico: - Ø10mm - Ø20 mm - Ø30 mm - Ø35 mm
Dimensões	534x188x155 mm	534x220x155 mm	638x330x288 mm
Posição	Horizontal	Horizontal	Vertical

02. ANTES DA INSTALAÇÃO

- Leia atentamente esta folha de instruções sempre que utilizar a máquina.
- Guarde sempre esta folha de instruções.
- Certifique-se de que a máquina se encontra em boas condições, prestando especial atenção às peças móveis. Caso detecte alguma anomalia, entre em contacto com o distribuidor onde adquiriu o produto.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Limpe o aparelho, prestando especial atenção às peças que vão estar em contacto com os alimentos.

FUNÇÃO DAS MÁQUINAS DE ENCHIDOS

Estos aparatos pueden usarse sólo para embutir alimentos.
A utilização da máquina não está autorizada para processos diferentes dos indicados pelo UDOM S.A.

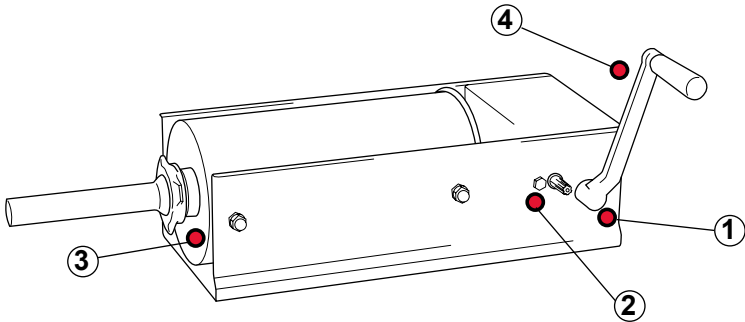
CONDIÇÕES DA INSTALAÇÃO

A máquina de enchidos deve ser colocada numa superfície dura e horizontal, de modo a evitar oscilações e vibrações durante o seu funcionamento. A máquina de enchidos deve ser instalada em zonas afastadas de humidades e fontes de calor.

03. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Fixe a manivela (4) numa das duas posições oferecidas pela máquina de enchidos em função da operação que pretende realizar.
 - a. Posição 1: indicada para o trabalho de extracção do prato de pressão. Permite realizar um avanço rápido, mas não é indicado para encher, uma vez que o avanço ofereceria maior resistência.
 - b. Posição 2: indicada para o trabalho de enchimento. Permite realizar um avanço preciso e suave para a frente.
2. Accione a manivela de forma que o prato de pressão recue até sair de dentro do depósito.
3. Unte a junta de borracha do prato de pressão com azeite alimentar. Se utilizada em seco, a borracha poderá deteriorar-se ou causar uma fricção excessiva na superfície interior do depósito.
4. Coloque o depósito no sentido vertical e encha-o com o alimento desejado. O alimento que deseja colocar na máquina deve estar correctamente amassado de forma homogénea e limpa para tornar o enchimento mais fácil.
5. Coloque o depósito na posição horizontal e prenda-o na armação, encaixando os suportes do depósito com os buracos da armação.
6. Assim que o depósito esteja preso na armação, fixe o funil que pretende utilizar à saída do depósito (3). Fixe o funil à saída do depósito através da porca de fixação de funis.

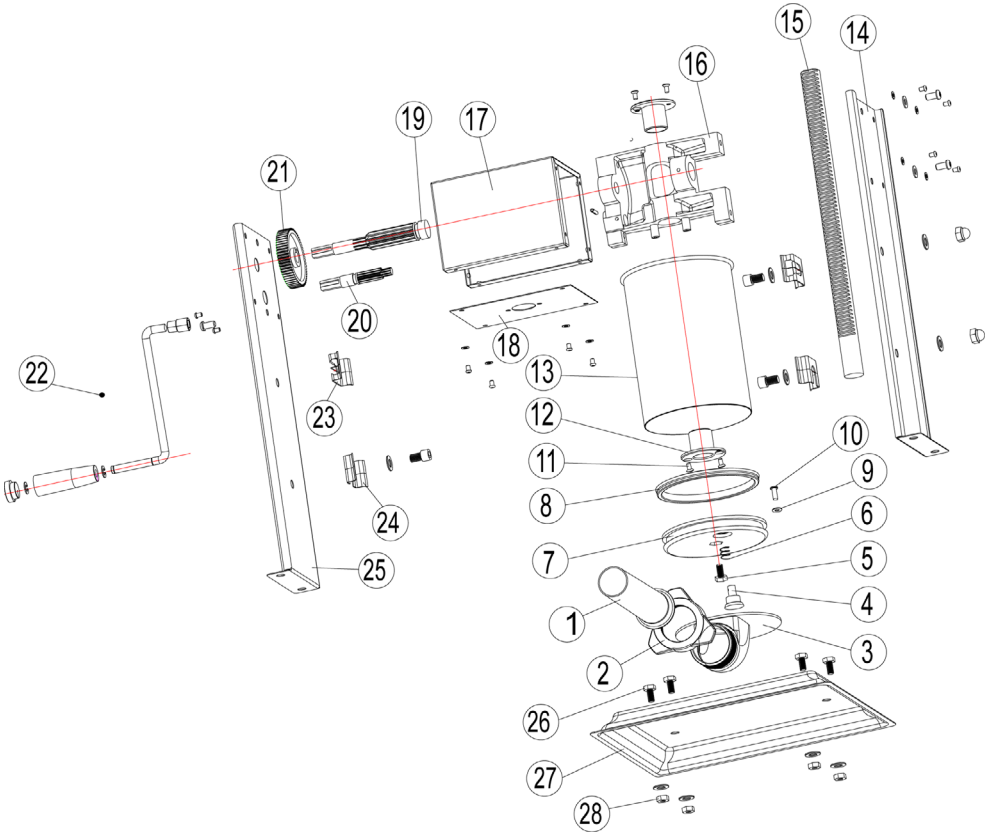
7. Fixe a manivela na posição 2 e proceda ao enchimento.
8. Assim que terminar o enchimento, extraia o prato de pressão do depósito e desencaixe o depósito da armação para proceder à sua limpeza.



3.1. Peças da série 46 Vertical

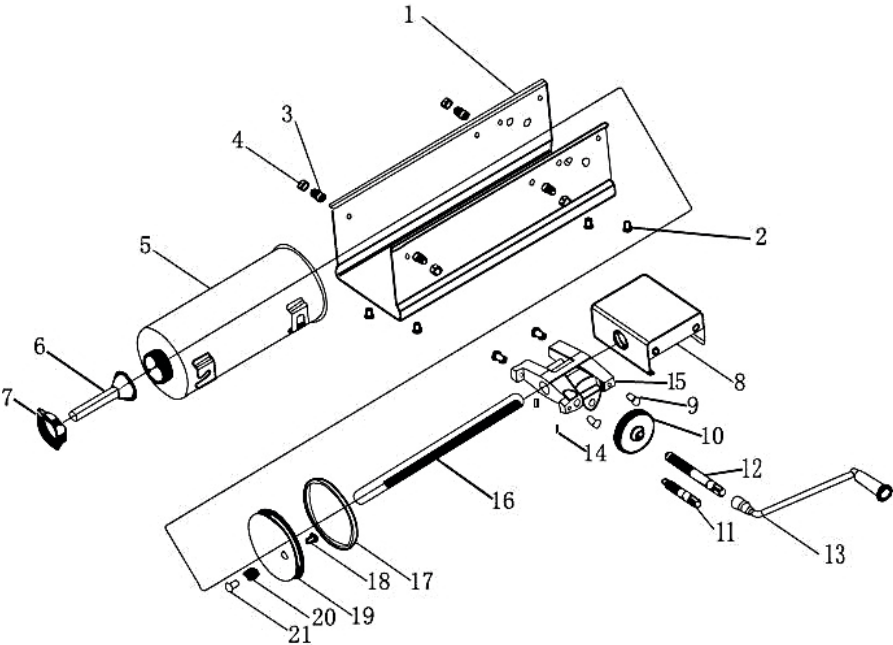
Referência 46.08.1

Nº	DESCRIPCIÓN	Nº	DESCRIPCIÓN
1	Funil	15	Zíper
2	Funil porca de aperto	16	Conjunto de engranagens
3	Cotovelo de 90 °	17	Caixa de velocidades
4	Válvula de saída livre	18	Tampa da caixa de engrenagem
5	Válvula de parafuso	19	Grande eixo de engrenagem
6	Mola da válvula	20	Pequeno eixo de engrenagem
7	Empurrador	21	Roda de engrenagem
8	Junta de borracha	22	Manivela
9	Máquina De Lavar	23	Cilindro de apoio Horizontal
10	Barrete	24	Cilindro de suporte Vertical
11	Parafuso	25	Colchete esquerdo
12	Cap empurrador	26	Parafusos hexagonais
13	Cilindro	27	Base
14	Colchete direito	28	Porcas e anilhas



3.2. Peças da sèrie 46 Horizontal

Referência 46.06.0 / 46.08.0



Nº	DESCRIPCIÓN	Nº	DESCRIPCIÓN
1	Suporte inox	12	Eixo engrenagem grande (marcha de recuo rápido)
2	Pé de borracha	13	Manivela
3	Parafuso Allen	14	Pino elástico
4	Porca do parafuso Allen	15	Suporte das engrenagens
5	Depósito inox	16	Cremalheira
6	Funil de enchimento	17	Junta de borracha
7	Porca de fixação de funis	18	Parafuso da válvula
8	Cobertura engrenagens inox	19	Conjunto prato de pressão
9	Parafuso hexagonal	20	Mola da válvula
10	Engrenagem grande	21	Válvula de escape livre
11	Engrenagem pequena (marcha lenta)		

04. LIMPEZA

Limpe a máquina de enchidos após cada utilização, prestando especial atenção às peças e aos componentes em contacto directo com os alimentos. Para isso, recomenda-se a utilização de um esfregão suave húmido e sabão neutro. Seque correctamente todas as peças e componentes uma vez terminada a limpeza.

Limpe regularmente a junta de borracha e o prato de pressão para uma maior higiene e um melhor desempenho da máquina de enchidos aquando a sua utilização.

05. MANUTENÇÃO E ADVERTÊNCIAS

LUBRIFICAÇÃO

Lubrifique a borracha do prato de pressão com azeite alimentar antes de cada utilização da máquina de enchidos.

Lubrifique regularmente as engrenagens da máquina de enchidos com lubrificante mineral, evitando assim a sua oxidação e assegurando um accionamento suave.

ALINHAMENTO

Se a máquina de enchidos sofrer pancadas, verifique o alinhamento do depósito com a cremalheira. O esforço excessivo da manivela ou o movimento irregular do depósito durante a sua utilização poderá provocar o desalinhamento do depósito e ser a causa de uma avaria maior. Neste caso, entre imediatamente em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

INFORMAÇÃO

Para qualquer tipo de manutenção, revisão ou reparação, contactar directamente a Udom S.A.

PEÇAS SOBRESSALENTES E REPOSIÇÕES

Apenas podem ser utilizadas PEÇAS SOBRESSALENTES ORIGINAIS autorizadas e aprovadas pela Udom S.A. Os componentes ou as peças deterioradas devem ser substituídas imediatamente para garantir um melhor funcionamento, poupança de energia e a prevenção de avarias maiores.

ARMAZENAMENTO

É importante que o aparelho seja armazenado num lugar seco e fresco, afastado de produtos químicos agressivos ou fontes de calor.

PEDIDO DE ASSISTÊNCIA

Os pedidos de assistência técnica devem ser realizados após uma análise cuidadosa (detecção de avarias e possíveis causas). Em caso de pedido por escrito, aconselhamos que especifique a seguinte informação: tipo de máquina, número de referência, descrição detalhada da avaria, tipo de testes e ajustes realizados e os seus efeitos.



**Certificado de garantía /
Warranty certificate /
Certificat de garantie /
Certificado de garantia /**

Español

Rellene esta hoja de garantía. Esta garantía tendrá validez solamente cuando se presente con la factura original o comprobante de compra (indicando la fecha de compra, modelo y el nombre del distribuidor) junto con el producto defectuoso durante el periodo que cubre la garantía. Período de garantía: 2 años.

English

Please complete this warranty card. This warranty shall only be valid when the original invoice or purchase receipt is presented (indicating the purchase date, model and the distributor's name) together with the defective product during the warranty validity period. Warranty period: 2 years.

Française

Veuillez compléter cette garantie. Celle-ci ne sera valable que sur présentation de la facture d'origine ou de toute pièce justificative de l'achat (signalant la date de l'achat, le modèle et le nom du distributeur), accompagné du produit défectueux durant la période couverte par la garantie. Période de garantie: 2 ans.

Português

Preencha esta garantia. Esta garantia só é válida quando se apresenta com a factura original ou recibo de venda (indicando a data da compra, modelo e nome do concessionário) juntamente com o produto defeituoso durante o período coberto pela garantia. Período de garantia: 2 anos.

Ref.
S/N.
Fecha de venta / Sale date / Date de la vente / Data da venda/...../.....

DISTRIBUIDOR / RETAILER / DISTRIBUTEUR / DISTRIBUIDOR

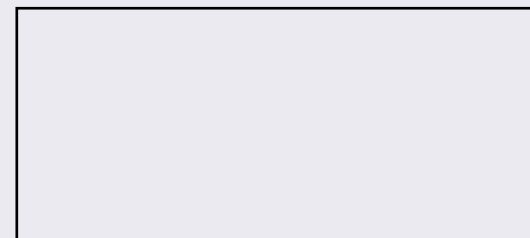
Razón social / Registered name / Raison sociale / Razão social

País / Country / Pays / País

Tel.

Email

Sello y firma / Stamp and signature / Sceau et signature / Selo e assinatura:



USUARIO / USER / UTILISATEUR / USUÁRIO

Nombre / Name / Prénom / Nome

Apellidos / Surname / Nome / Sobrenome

Dirección / Address / Adresse / Endereço

Tel. Email

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre sobre Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales quedarán incorporados en el fichero de CLIENTES y PROVEEDORES, cuyo responsable es UDOM S.A. En este sentido Vd. consiente de forma expresa a que sus datos sean tratados por UDOM S.A., con arreglo a nuestra relación comercial, así como para remitirle información de su interés, relativa al ámbito de nuestra actividad. Asimismo, le informamos que Vd. puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose a UDOM S.A. con CIF: A20317418 y domicilio P.I. Goiain, Zabaldea, 1 de Legutiano.



UDOM S.A.
C/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goiaín) •
01170 Legutiano (Álava) • España •
info@elma.es • **www.elma.es** •



ELMA®

• Desde 1924 •

www.elma.es



UDOM

c/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goiain) • 01170 • Legutiano (Álava) Spain
• **info@elma.es** •

Elma es una marca de Udom S.A. empresa perteneciente al Grupo Otua. www.grupo-otua.com